

## Petits gâteaux

# Tuiles aux amandes comme une nougatine



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

304

CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour les tuiles

175 g **Amande(s)**  
**effilée(s)**  
100 g **Sirop de glucose**  
100 g **Sucre semoule**  
100 g **Eau**

### Étape 1

#### Préparation et cuisson des tuiles

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Verser l'eau et le sucre dans une casserole, faire chauffer.
- 3 Ajouter le sirop de glucose, mélanger à l'aide d'une maryse pour bien l'incorporer.
- 4 Ôter la casserole du feu quand le mélange bout, débarrasser dans un saladier.
- 5 Laisser le mélange refroidir à température ambiante.
- 6 Quand le mélange est tempéré, ajouter les amandes au sirop, bien mélanger à l'aide d'une spatule.
- 7 Étaler le mélange sur des moules anti-adhésifs sur une faible épaisseur, les enfourner.

### Étape 2

#### Dressage

- 1 Sortir les tuiles du four quand elles sont bien dorées, les laisser refroidir.
- 2 Démouler les tuiles, les découper en morceaux à la main.
- 3 Disposer les tuiles dans des coupes et servir.